0309462021

Colorant poudre hydrosoluble rouge fraise 8 g

Ce colorant en poudre, soluble dans l'eau, a été conçu pour la coloration de produits alimentaires.

Patisdecor

Soluble dans l'eau, ce colorant en poudre rouge fraise conviendra parfaitement à la coloration de produits alimentaires. Très utilisés dans le monde de la pâtisserie, les colorants hydrosolubles sont généralement utilisés pour la coloration dans la masse des macarons, pastillages, gâteaux…

MODE D'EMPLOI :

Dans une préparation liquide, ajoutez tel quel.

Dans une pâte plus consistante, diluez le produit avant de l'incorporer.

CONSEILS D'UTILISATION :

Utilisation possible en aérographe (diluez dans de l'eau bouillie ou de l'alcool alimentaire).

DOSAGE :

Dosage maximum pour glaces et desserts : 0,21 g/kg de préparation.

Dosage maximum pour produits de boulangerie fine : 0,29 g/kg de préparation.

Dosage maximum en confiserie : 0,43 g/kg de préparation.

INGRÉDIENTS :

Colorant : rouge allura AC E129, dextrose.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Couleur	Rouge	Consistance	Poudre

Durée vie : 12 mois à fabrication
Unité : 8 g

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Produit de la même gamme	
0309462015	Colorant poudre hydrosoluble jaune citron 8g
0309462017	Colorant poudre hydrosoluble jaune oeuf 8g
0309462019	Colorant poudre hydrosoluble brun chocolat 8g
0309462021	Colorant poudre hydrosoluble rouge fraise 8g
0309462024	Colorant poudre hydrosoluble vert menthe 8g
0309462033	Colorant poudre hydrosoluble vert pistache 8g
0309462040	Colorant poudre hydrosoluble bleu ciel 8g
0309462042	Colorant poudre hydrosoluble violet 8g
0309462045	Colorant poudre hydrosoluble noir 8g

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques